Les Moulins d'Alma

L'authenticité, le naturel, le goût.

"DU COTÉ PARTICULIER"

Matériels et accessoires

POUR UNE ALIMENTATION SAINE ET NATURELLE

CATALOGUE 2015

EXTRACTEURS DE JUS | ROBOT BLENDER | AUTOUR DES CÉRÉALES | MOULINS DE TABLE | USTENSILES | LES INDISPENSABLES

www.moulins-alma.fr

Édito

Les Moulins d'Alma...
Une démarche, un plaisir pour l'authenticité au service du goût. Vous trouverez au fil de ces pages du matériel de transformation de fruits, légumes, céréales, épices, café...

"L'authenticité au service du goût"

Des appareils utiles pour ceux qui recherchent de nouvelles solutions face aux impasses de notre société actuelle.
Les bonnes habitudes alimentaires jouent un rôle si important pour améliorer la santé.
Nous vous invitons à prendre les initiatives des meilleures pratiques en transformant vos aliments grâce à notre sélection rigoureuse d'appareils pour cuisiner à la maison.

.

Crédit photos
Fotolia, Les Moulins d'Alma
Graphisme
www.klauswalbrou.com

Photos non contractuelles
suggestion de présentation

SOMMAIRE

4 > 17
EXTRACTEURS DE JUS

18 > 27
ROBOT, BLENDER...

28 > 35
AUTOUR DES CÉRÉALES...

36 > 39
MOULINS DE TABLE...

40 > 45
USTENSILES UTILES...

46 > 51
LES INDISPENSABLES

EXTRACTEURS DE JUS

DES HORAIRES SURCHARGÉS, PAS LE TEMPS DE CUISINER... DÉCOURAGÉ PAR L'ENTRETIEN DE LA CENTRIFUGEUSE... ET POURTANT VOUS ÊTES AMATEUR DE DÉLICIEUX JUS DE LÉGUMES FRAIS, D'EXQUIS CAVIARS VÉGÉTAUX COMME DE L'HOUMMOUS, DE CROQUANTS PAINS ESSÉNIENS ALORS VOICI VENU VOTRE NOUVEAU MEILLEUR AMI EN CUISINE... LES MEILLEURS EXTRACTEURS DE JUS SÉLECTIONNÉS POUR LEUR EXCELLENT RENDEMENT ET LEUR CAPACITÉ À PRÉSERVER LES VITAMINES, LES ENZYMES, LES SELS MINÉRAUX ET OLIGO-ÉLÉMENTS. DE TRÈS BELLES FABRICATIONS DE CORÉE DU SUD

LES EXTRACTEURS

Une valeur sûre !

1

2

3

JAZZ MAX, L'EXTRACTEUR DE JUS POLYVALENT

Jazz Max DA900, l'extracteur de jus robuste, silencieux, peu encombrant pour extraire jus frais d'herbes, fruits, légumes riches en vitamines,oligo-éléments,sels minéraux et enzymes... Véritable alimentation vivante !

Grâce aux extracteurs à jus Jazz Max, vous pouvez réaliser non seulement de délicieux jus d'herbes, jus de fruits, et de légumes riches en vitamines et minéraux, mais également confectionner des caviars végétaux aux textures incomparables, des sorbets sans ajout de sucre, des beurres de noix onctueux, et des préparations telles que des pâtes fraîches (spaghettis, tagliatelles fines, larges, gnocchis, etc...)

Jazz Max extrait lentement 75 tr/mn puis grâce à sa vis GE ULTEM, vous mouline-rez en douceur tous les aliments même durs et crus (potimaron cru, par exemple) pour des soupes minute quasi crues. Robuste, silencieux, peu encombrant, l'extracteur Jazz Max DA 900 est conçu pour presser des jus en vitesse et facilité : 30 sec. démonter, laver, ré-assembler le mécanisme.

Plus polyvalent qu'une simple centrifugeuse, L'extracteur JAZZ MAX DA900 est le meilleur ami en cuisine des amateurs d'alimentation vivante.

Le principal avantage de JAZZ MAX par rapport à tous les extracteurs à jus horizontaux est qu'il est équipé **d'une bague graduée à l'extrémité du capuchon.** Cette bague graduée permet de presser plus fortement afin **d'extraire encore plus de jus**. Nos extracteurs Jazz Max sont tout le contraire d'une centrifugeuse et d'un presse-agrumes !

CARACTÉRISTIQUES
DIMENSIONS : H 26 cm P 17,5 cm L 21,5 cm
POIDS : 6,2 kg
MOTEUR : 200 w
FAIBLE VITESSE DE ROTATION : 75 à 80 tr/mn
Facile à démonter et nettoyage simple
GARANTIE MOTEUR : 10 ans • Durée de vie du moteur constatée + de 10 ans • Garantie 1 an pour les accessoires • La garantie des pièces est pour vice de fabrication avérée (et non pour vice d'utilisation !)
EXISTE EN 2 COULEURS :

MODÈLE BLANC **Réf. JAZZMAX1 - 355 €**
MODÈLE CHROMÉ **Réf. JAZZMAX2 - 376 €**
(dont 0,16 € Eco-participation)

CONTENU DU CARTON *

- 2 récipients collecteurs (jus, déchets)
- 1 tamis
- 1 tarière
- 1 cône à jus
- 1 cône à broyer, mouliner
- 1 pilon
- 1 brosse
- 1 tambour
- 1 capuchon
- 1 douille d'extrémité graduée pour encore mieux extraire les jus
- 6 douilles (spaghettis, tagliatelles fines, larges, gnocchis,etc...)
- 1 mode d'emploi avec un peu + de 60 recettes de jus, caviars végétaux, sorbets,..

* Toutes les pièces sont disponibles à l'unité

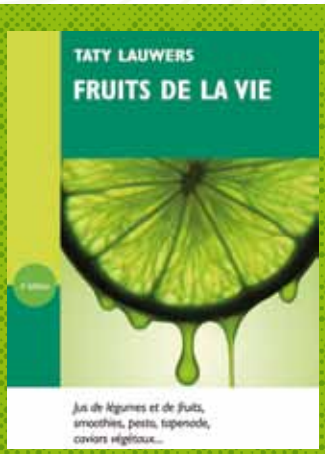
{ ACCESSOIRES EN OPTION }

❶ CAPUCHON POUR BAGUE GRADUÉE
Réf. CAPJAZZ2009NOIR - **38,50 €**

❷ CÔNE À JUS
Réf. CONEJUSJAZZ - **45,50 €**

❸ TARRIÈRE GE ULTEM VIS DE PRESSAGE
Réf. TARRIEREULTEM - **75 €**

❹ RÉCIPIENT COLLECTE DE JUS
Réf. RECIPIENT - **12,80 €**



FRUIT DE LA VIE
TATY LAUWERS

Taty Lauwers propose ici d'exquises recettes rapides de jus de légumes et de fruits, ainsi que des sublimes beurres de noix à base d'amandes, de graines de tournesol ou de noix de cajou qui feront chanter une Pâte au Chocolat à tartiner ou une Tapenande Douce.

Réf. TAFRUIT - 16,80 €

JAZZ UNO

JAZZ UNO est évolutif : les accessoires autres que le cône à jus sont en option dès que le budget le permet (voir réf. KITJAZZ). Jazz Uno est le meilleur extracteur de jus à basse vitesse sur le marché. Simple, robuste, silencieux, peu encombrant, instantanément opérationnel, Jazz Uno est, comme son grand frère Jazz Max, le plus facile à nettoyer de tous les extracteurs de jus. Comme le Jazz Max, Jazz Uno presse avec efficacité les jus de tous les fruits et légumes, qu'ils soient à chair molle ou dure, fibreux ou herbeux, sans dénaturer leur goût naturel et leurs propriétés nutritives.

ACCESSOIRES EN OPTION

❶ RÉCIPIENT COLLECTE DE JUS OU DECHET (COMPATIBLE AVEC JAZZ MAX ET JAZZ UNO)
Réf. RECIPIENT - **12,80 €**

❷ CÔNE À JUS (COMPATIBLE AVEC EXTRACTEUR OMEGA, VITALMAX, OSCAR)
Réf.CONEJUSJAZZUNO - **44,50 €**

KIT ÉVOLUTIF
POUR DEVENIR COMME SON GRAND FRÈREJAZZ MAX,MULTI-FONCTION

- 6 DOUILLES EXTRACTION (2 GRESSINS; 2 À FETTUCCINI; 2 À SPAGHETTI) ❸
- 1 RÉCIPIENT COLLECTEUR ❶
- 1 CÔNE À BROYER ❹

Réf. KITJAZZ - **56 €**

CARACTÉRISTIQUES
FAIBLE VITESSE DE ROTATION : 75 à 80 tr/mn
DIMENSIONS : L26 x l 17,5 x H21,5 cm
PUISSANCE : 220-240v / 50Hz / 200W
GARANTIE : 2 ans
Facile à démonter et nettoyage simple

Réf. JAZZUNO - **285 €**
Réf. KIT JAZZ - **56 €**
(dont 0,16 € Eco-participation)

↘ CONTENU DU CARTON *

- 1 manuel d'utilisation FR
- 1 tarière
- 1 pilon
- 1 brosse de nettoyage
- 1 capuchon
- 1 tambour
- 1 cône à jus

* Toutes les pièces sont disponibles à l'unité

❶

❷

❸

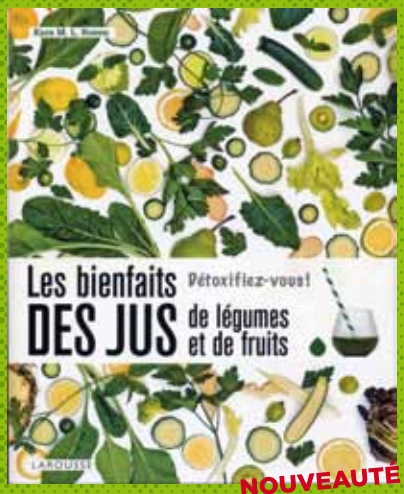
EXTRACTEUR Z-STAR VERSION Z-710

Le nouvel extracteur de jus manuel Z-Star 710 est spécialement conçu pour élaborer des jus d'herbes et sert également pour extraire des jus de légumes et de fruits **sans électricité**. Les nombreux accessoires du nouveau modèle Z-Star : accessoire à purée, accessoires à pâtes - permettent de réaliser de nombreuses recettes créatives et raffinées.

Une alternative pour les vacances on l'emporte partout

CARACTÉRISTIQUES
DIMENSIONS : 33,5 X 12,5 X 32,0 CM (H X L X P)
LONGUEUR MANIVELLE : 17,7 CM
POIDS : 3,1kg

Réf. ALMAZ710 - **170 €**
(dont 0,16 € Eco-participation)



↘ Pour vos jus
les Moulins d'Alma
vous conseillent :

LES BIENFAITS DES JUS
KARA M. L. ROSEN

➥ P. 16 - 17

HUROM

NOUVEAUTÉ
LA TOUTE DERNIÈRE GÉNÉRATION

EXTRACTEUR DE JUS VERTICAL ÉLECTRIQUE À VIS HG PREMIUM 2NDE GÉNÉRATION

Modèle de luxe, l'Extracteur de jus électrique à vis verticale HUROM HG Premium 2nd GENERATION est PARFAIT !

Plus performant, il offre un meilleur rendement et cela grâce à 2 innovations majeures :

UNE NOUVELLE VIS À DOUBLE HÉLICE qui permet d'extraire du jus de tous vos végétaux, y compris les plus fibreux ou les feuilles (fenouil, tiges de céleri, rhubarbe,...) enfin !

UN LEVIER DE RÉSIDUS qui vous permet de régler l'évacuation des résidus pour faciliter le nettoyage L'Hurom HG est également le seul extracteur vertical à ne pas être muni d'une roue crantée pour faire tourner le système d'extraction. Le procédé qui la remplace permet d'améliorer l'évacuation des pulpes et notamment des fibres.

CARACTÉRISTIQUES
VITESSE DE ROTATION : 43 tr/mn
DIMENSIONS : L16 x l 22,4 x H 41 cm
PUISSANCE : 230-240v / 50Hz / 150W
POIDS : 5,4 kg
GARANTIE : 10 ans le moteur et 2 ans les pièces
Facile à démonter et nettoyage simple
EXISTE EN 3 COULEURS :

Réf. almaherjhg2r - 579 €
Réf. almaherjhg2g - 579 €
Réf. almaherjhg2c - 579 €
(dont 0,16 € Eco-participation)

CONTENU DU CARTON *

- 1 extracteur de jus
- 1 tamis fin (jus) et 1 tamis à gros trous (nectars)
- 2 récipients collecteurs (jus et pulpe) en plastique de 800 Ml
- 1 poussoir en plastique
- 2 brosses de nettoyage
- 1 tambour
- 1 support égouttoir

* Toutes les pièces sont disponibles à l'unité

+
UN LIVRE OFFERT
Les jus frais de légumes et de fruits
de Norman Walker

Performance et élégance

Faites vos jus 2 fois plus lentement (43 tours par minute), Sans chauffer les aliments et en préservant au maximum vitamines et autres éléments nutritionnels.
Vos herbes, vos fruits ou vos légumes vous donnent des jus plus complets, plus riches en nutriments.

Nouveau système d'extraction simplifié avec une nouvelle vis plus performante (système de «couteaux» et double révolution).

La perfection !

EXTRACTEUR ANGEL 5500

L'extracteur de jus (ou extracteur à jus) Angel 5500 permet de presser des jus très sains en préservant un maximum de vitamines, d'enzymes et de minéraux, tous précieux pour l'organisme. L'extracteur de jus Angel est silencieux robuste et offre un meilleur taux d'extraction !

Ces deux roule broyeurs «essorent » complètement les végétaux à presser ! Ce qui reste est vraiment sec ! Ces rouleaux broyeurs sont entièrement en acier inox de meilleure qualité. Grâce au plus haut rendement de jus, vous devez acheter peu de produits frais. Cela dit de préparer aussi moins de légumes et fruits.

Rendement unique et maximal, 40 à 60 % plus de jus

- Minute extraction avec un ménagement extrême – seulement 86 tours/minute
- deux rouleaux broyeurs complètement en acier inox, très résistants
- technique d'extraction de jus améliorée par l'éclatement optimal des fibres de fruits, herbes et légumes, ce qui permet d'atteindre des valeurs nutritives maximales
- éléments nutritifs et enzymes conservés, ce qui permet une plus longue conservation du jus
- fonctionnement très silencieux, aucun problème de tenir une conversation pendant l'extraction de jus
- simple à l'emploi – seul deux éléments de boîtier et les deux rouleaux broyeurs sont à nettoyer
- En consommant très régulièrement, voir tous les jours, des jus de qualité, c'est un investissement qui vaut son prix très rapidement !

CONTENU DU CARTON *

- 2 bacs collecteurs plastiques (jus + pulpe)
- 1 poussoir en Hêtre lg 22 cm
- 1 brosse de nettoyage
- 1 couteau-lame inox pour faciliter le nettoyage du cône

* Toutes les pièces sont disponibles à l'unité

CARACTÉRISTIQUES	
POIDS :	9,4 kg
DIMENSIONS :	L49,5 x l 19,8 x H27
PUISSANCE :	180W
VITESSE DE ROTATION :	82 tr/mn

GARANTIE :
• Pour particulier
5 ans pour le moteur et 3 ans pour les pièces
• Pour professionnelle
1 an pour le moteur et les pièces

Réf. ANGE - 1070 €
(dont 0,16 € Eco-participation)

{ ACCESSOIRES EN OPTION }

COMPATIBLES AVEC L'ANGEL 5500 ET 8500S

❶ PICHET VERRE ANGEL
Réf. ALMA767032 - **32,50 €**

❷ PICHET INOX ANGEL
Réf. ALMAPI - **32 €**

❸ CONE À JUS GROS (OU PETITS) TROUS
Réf. ANGEBRGR - **265 €**
Réf. ANGEBRPT - **265 €**

❹ CONE CAVIARS VÉGÉTAUX
Réf. ANGEBR - **265 €**

❶

❷

❸

❹

EXTRACTEUR
ANGEL 8500S

L'extracteur de jus (ou extracteur à jus) Angel AG8500S, à la différence du modèle 5500, est en inox 316 18/12, plus épais et donc plus résistant. L'inversion de la marche en cas de surcharge est automatique.

Avec l'extracteur Angel, vous utilisez les fruits, les légumes en entier, sans les éplucher. Angel est lent, silencieux, robuste !....
il en impose notre Ange !

En option : le cône pour purées douces, beurre de noix (nous consulter pour plus de précisions).

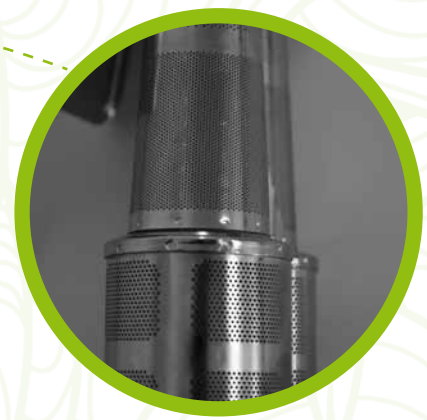
L'excellence de l'extracteur Angel : ses deux tarrières tout inox qui essorent les fibres pour libérer le maximum de nutriments.

La différence avec le modèle 5500, c'est l'inversion de la marche en cas de surcharge est automatique puis la qualité de l'inox : l'inox 316 est en 18/12

La Rolls Royce

Angel 8500S permet de presser des jus très sains en préservant un maximum de vitamines, d'enzymes et de minéraux, tous précieux pour l'organisme.

Au-delà de sa robustesse et de son élégance, une des 1ère qualité d'Angel est de pouvoir extraire tous les jus comme l'herbe de blé, légumes, graines germées.



CARACTÉRISTIQUES
POIDS : 11,900 kg
DIMENSIONS : L 49,5 x l 19,8 x H 27
PUISSANCE : 180W
VITESSE DE ROTATION : 82 tr/mn
GARANTIE : • Pour un particulier 5 ans le moteur et 3 ans les pieces • 1 an pour une utilisation professionnelle

Réf. ANGE8500S - 1490 €
(dont 0,16 € Eco-participation)

KUVINGS

NOUVEAUTÉ

EXTRACTEUR DE JUS À ROTATION LENTE NOUVELLE GÉNÉRATION

RAPIDE, SILENCIEUX, NETTOYAGE FACILE : VOUS CONNAISSEZ LES AVANTAGES DES EXTRACTEURS DE JUS À ROTATION LENTE. CELUI-CI À 2 ATOUTS SUPPLÉMENTAIRES :
- LA GRANDE OUVERTURE DE 7,5 CM QUI PERMET DE PASSER DES FRUITS ENTIERS
- LE BOUCHON DE SORTIE QUI PERMET DE GÉRER LA QUANTITÉ QUE VOUS VOULEZ VERSER DANS CHAQUE VERRE.

ROTATION LENTE : maximum 1 tour/seconde Découper, broyer, triturer et presser lentement : c'est le secret ! Pas d'échauffement, une qualité de jus extraordinaire et surtout, un minimum de contact avec l'air.

SILENCE 40 à 50 décibels Écoutez. Le Kuving ronronne doucement et il faut déjà prêter l'oreille pour l'entendre tourner.

GRANDE OUVERTURE de 7,5 cm : notre coup de coeur ! fini les coupes laborieuses ! Passez des gros morceaux ou des fruits entiers.

BOUCHON VERSEUR : «Smart Cap» Brassez, mélangez, et versez la quantité souhaitée dans chaque verre.

NETTOYAGE : encore plus facile ! Fermez le bouchon versez de l'eau et faites tourner.

CARACTÉRISTIQUES
FAIBLE VITESSE DE ROTATION : 60 tr/mn
DIMENSIONS : L23 x l 14 x H 45 cm
PUISSANCE : 220-240v / 50Hz / 200W
POIDS : 6,4 kg
Facile à démonter et nettoyage simple
EXISTE EN 3 COULEURS :

Réf. ALMAHERKW60R - 449 €*
Réf. ALMAHERKW60G - 449 €*
Réf. ALMAHERKW60BL - 449 €*

*(dont 0,16 € Eco-participation)

CONTENU DU CARTON *

- 1 extracteur de jus
- 1 tamis à jus
- 2 récipients collecteurs (jus et pulpe) en plastique garanti sans BPA
- 1 poussoir
- 1 brosse de nettoyage
- 1 outil de nettoyage

* Toutes les pièces sont disponibles à l'unité

ACCESSOIRES EN OPTION

PACK SMOOTHIE/SORBET KUVING
Réf. ALMAHERKW60GSM0 - 59 €

JUS DE GRENADE

Ce livre de recettes est fourni avec le Kuvings

INGRÉDIENTS
1 grenade (200g)

1. Séparer les graines de l'écorce
2. Insérer les graines dans le Kuvings Whole Slow Juicer.

INFOS
Les grenades contiennent des œstrogènes qui aident les femmes en ménopause. Leur peau est une source majeure en tanin et la pulpe et pleine de glucose et vitamine.

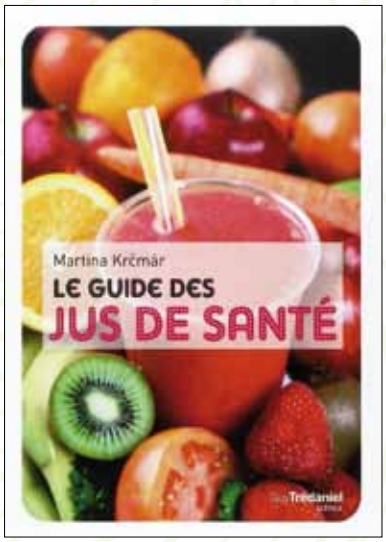
EN COMPLÉMENT **LES EXTRACTEURS**

POUR FAIRE VOS JUS DE FRUITS ET DE LÉGUMES EN UTILISANT LES EXTRAC-TEURS, VOICI UNE PETITE SÉLECTION DE LIVRES AVEC DE NOMBREUSES RECETTES.

LES JUS FRAIS DE LÉGUMES
du DR NORMAN WALKER

Des carences en vitamines, sels et minéraux divers peuvent être la cause de nombreux symptômes. Vous trouverez dans cet ouvrage un répertoire de jus de légumes et de fruits, par catégorie avec l'analyse moyenne de leurs divers éléments. De nombreuses suggestions judi-cieuses pour le traitement efficace d'affections précises.

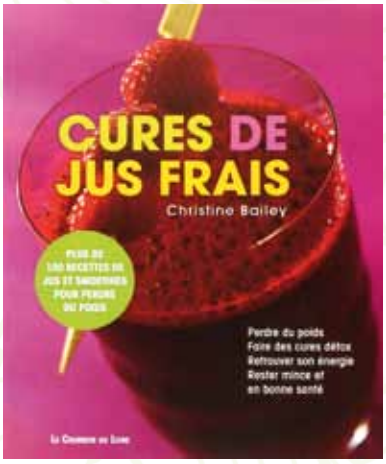
Réf. SANTE - 12 €



LE GUIDE DES JUS SANTÉ
de MARTINA KRCMÁR

Unique en son genre, cet ouvrage de prévention et thérapie par les jus sera pour vous un véritable guide au quotidien dont vous ne pourrez plus vous passer !
Du jus de chou pour guérir un ulcère de l'estomac, un jus de pêche pour retrouver une bonne mine ou d'abricot pour la bonne humeur, un jus de persil ou de bleuet pour soulager les yeux, ou encore un jus de carotte contre l'acidité gastrique, etc. Des conseils, des recettes, des jus adaptés à chaque âge.

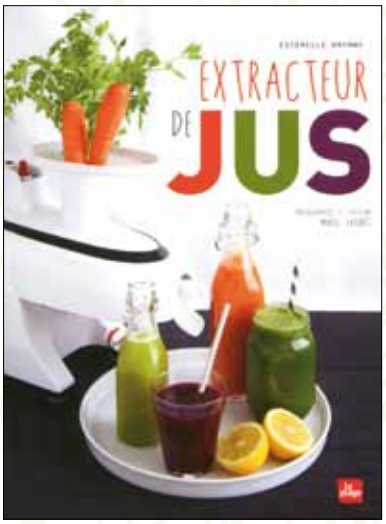
Réf. ALMAGUIJU - 20,20 €



CURE DE JUS FRAIS
de CHRISTINE BAILEY

Perdre du poids, faires des cures détox, retrouver son énergie, rester mince et en bonne santé ! ...
Que vous cherchiez à augmenter votre vitalité, à renforcer votre système immunitaire, à améliorer votre teint ou à diminuer les ballon-nements, pensez JUS.

Réf. ALMA20501 - 17 €



EXTRACTEUR DE JUS
de ESTERELLE PAYANY

Ce superbe livre vous informe comment broyer vos épices. Car nos extracteurs multifonctions (Jazz Max, Kuvings...) jouent pleinement leur rôle de mortier : ils permettent de confectionner des mélanges d'épices moelleux, broyés juste ce qu'il faut, sans les épices ne soient chauffées.

Réf. EDJ1 - 9,95 €

ÉLIXIR DE PAPAYE

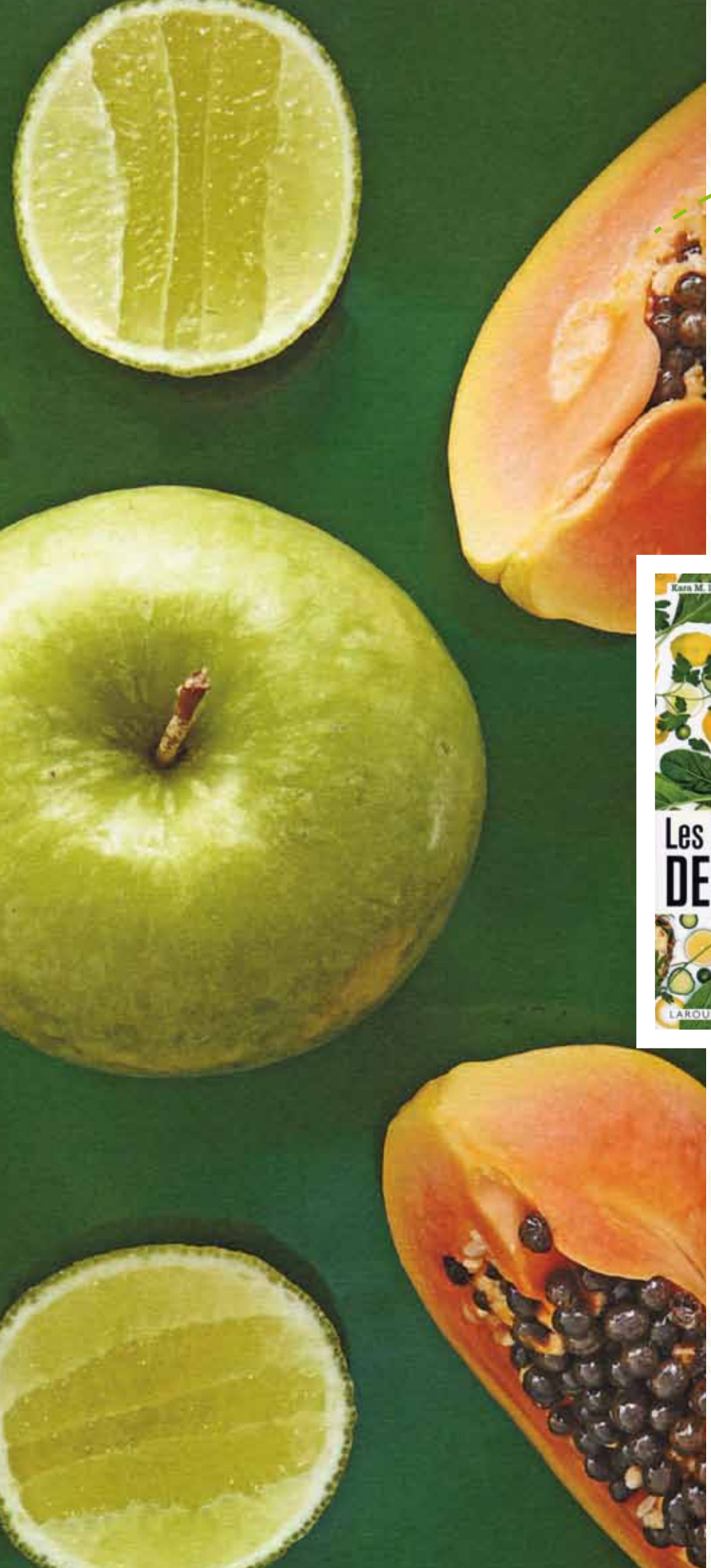
Si vous habiter une grande ville, la papaye vous évoquera des vacances sous les tropiques, et c'est déjà une bonne chose. Et cette combinaison de papaye, carotte et citron vert est du pur bohneur au fond d'un verre, avec l'addition des épinards qui donnent un soupçon de fraîcheur et enlève un peu du sucré. À propos de vacances, comme les voyages provoquent de la **constipation**, ce jus est un élexir créé par la nutrithérapeute Gabriela Peacock **pour aider votre système digestif à fonctionner** s'il est bloqué.

½ papaye (pelée et épépinée) | 2 pommes (sans la queue) | 4 carottes | 2 tasses d'épinards | ¼ de citron vert (pelé à vif)

CURCUMA TONIC

Ce jus à la fois doux et acide est **anti-inflamatoire** et sert à **dynamiser le système immunitaire**. Passez les fuits dans l'appareil, mélanger avec de l'eau, puis ajouter le curcuma selon votre goût — d'abord une petite pincée puis petit à petit, vous pourrez aller jusqu'à ½ cuillerée à café. Le curcuma change complètement la couleur vert vif du jus, mais ne vous inquiétez pas. Les orranges et les citrons contiennent des conservateurs naturels, alors vous pourrez conserver ce jus trois à quatre jours au réfrigérateur.

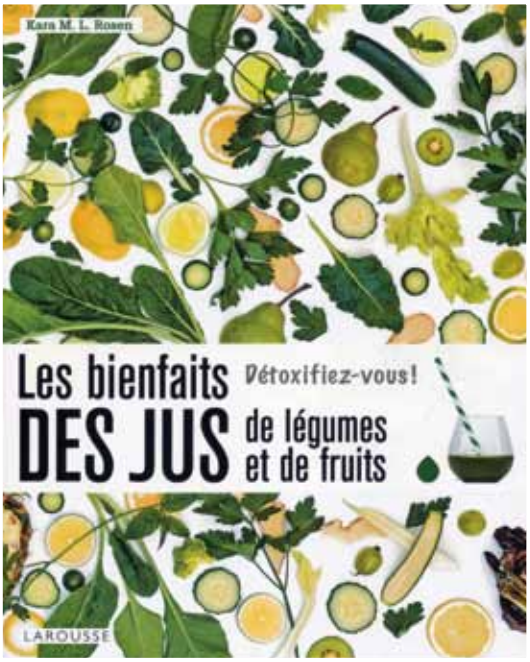
1 orange (épluchée) | ½ citron (pelé à vif) | 4 carottes | ¼ tasse de persil | ¾ tasse d'eau | 1 pincée de curcuma en poudre ou plus selon votre goût



RECETTES EXTRAITES DU LIVRE :

LES BIENFAITS DES JUS

KARA M. L. ROSEN



De nombreux petits maux du quotidien et problèmes de santé sont en effet dus à un manque de vitamines et nutriments...
Cet ouvrage nous livre toutes les informations pratiques sur le fonctionnement du corps et sur la detox par les jus (à quel moment, combien de temps, avec quels ingrédients...) et présente notamment 50 recettes de jus à base de fruits et légumes crus, formulées par des nutritionnistes, pour détoxifier et nettoyer son organisme et améliorer ainsi sa santé et sa vitalité. Pour repartir du bon pied et en pleine forme grâce aux jus !

Réf. LBJLF- 14,90 €

ROBOT ET BLENDERS

TOUS LES ROBOTS ET BLENDERS PRÉSENTÉS ONT ÉTÉ TESTÉS PAR NOS SOINS

KitchenAid
ARTISAN

KITCHENAID
ROBOT SUR SOCLE ARTISAN 4,8 L

Son design professionnel unique en fait une extension de vos mains, de votre imagination et de vos talents, vous permettant de vous exprimer par le biais de la cuisine et de créer des choses spéciales à chaque fois.

Une vaste gamme d'accessoires en option transforme votre robot sur socle Artisan en une vraie « aide culinaire ».

La référence

Fixez-les simplement sur le robot grâce au moyeu de fixation unique et vous êtes prêt, tout en réduisant votre charge de travail. Avec ces accessoires, vous pouvez hacher de la viande, confectionner, étaler et couper une pâte, mixer de grandes ou de petites quantités, tout cela à la perfection, sans effort et garanti par 90 ans d'expertise

Son action de mélange à mouvement planétaire a été étudiée pour obtenir un mélange rapide et homogène.

Son Design sobre et arrondi lui assure une utilisation simple et un nettoyage facile.

Son bol de grande capacité (4,83L) permet des préparations de petites et de grandes quantités de nourriture.

Sa transmission directe et silencieuse assure fiabilité et durabilité

NOTRE AVIS

Investissement ?!... oui, mais avec valeur sûre !
C'est un Robot Haut de gamme, robuste toutes les qualités requises ...c'est le rêve de tou(te)s les passionné(e)s de cuisine.

CARACTÉRISTIQUES	
DIMENSIONS :	L 22 x P 34,5 x H 36 cm
POIDS :	10,6 kg
PUISSANCE :	220 - 240 V, 50 Hz, 300 W
GARANTIE :	5 ans

↘ CONTENU DU CARTON *

- 1 crochet pétrisseur pour mélanger et pétrir la pâte levée
- 1 fouet à fil pour monter les blancs en neige, la crème fraîche ou les sauces
- batteur plat pour les cakes, les pâtes légères et la purée de pommes de terre...
- 1 bol inox 4.83 l
- 1 couvercle Verseur Protecteur (KP2SCL)

ivre de recettes

Réf. ALMA5KSM150EER - 659 €
(dont 0,16 € Eco-participation)

NOUVEAUTÉ

EXTRACTEUR DE JUS HAUT DE GAMME KITCHENAID

Amateur Kictchenaid, Ce magnifique extracteur de jus est fait pour vous !

Technologie d'extraction de jus lente en deux phases, utilisant un ensemble composé d'une vis sans fin et d'une lame de prétranchage en Inox. Extrait un maximum de jus tout en limitant la préparation préalable et la quantité de mousse Goulot extra large et trémie 2 en 1. Convient à différentes tailles de fruits et légumes tendres, fermes et à feuilles. Réduit le travail de préparation. Trois filtres : pour pulpe fine, pulpe épaisse et coulis (sauce)

CONTENU DU CARTON *

- 1 Double poussoir
- 1 Couvercle
- 1 Tamis pour fine pulpe
- 1 Tamis pour coulis/confiture
- 1 Tamis pour grosse pulpe
- 1 Brosse de nettoyage
- 1 Récipient à pulpe
- 1 pichet à jus de 1L

CARACTÉRISTIQUES

Entièrement en métal moulé

DIMENSIONS : 45.5 x 29.2 x 17.2cm

PUISSANCE : 250 Watts

POIDS : 11 kg

GARANTIE : 5 ans

COULEUR DISPONIBLE : Rouge Pomme d'amour

REF :ALMA5KVJ0111ECA - 499 €
(dont 0,16 € Eco-participation)

I
O
ARTISAN

NOUVEAUTÉ

L'idéal pour tous les amateurs du fait-maison

Sur l'écran tactile de SCOTT, vous pouvez également choisir la température de cuisson (80°C ou 100°C), la vitesse de mixage (3 vitesses de 9 000 à 20 000 tr/mn)

SCOTT
BLENDER CHAUFFANT

Équipé d'un bol en verre résistant, le blender SCOTT vous permet de préparer soupes velou-tées, potages maison, smoothies, milk-shakes, jus de fruits ou de légumes, coulis, glace pilée en un tour de main.

Avec SCOTT, il n'est plus nécessaire de chercher la vitesse de mixage et la température, il dispose de 5 programmes automatiques qui vous permettent de faire :
des soupes moulinées avec des petits morceaux des soupes veloutées et onctueuses, des sauces pour accompagner vos plats des smoothies pour faire le plein de vitamines, des gaspachos, des glaces....

Un vrai BLENDER chauffant
Haut de gamme à domicile !...

SCOTT s'adapte à toutes vos recettes, vos goûts et textures voulues, avec un mixage parfait et homogène

↘ CONTENU DU CARTON *

- Bol gradué en verre avec revêtement antiadhésif
- spatule silicone
- brosse de nettoyage
- livre de 20 recettes signées Georges Blanc.

* Toutes les pièces sont disponibles à l'unité

CARACTÉRISTIQUES
PUISSANCE DE CHAUFFE : 1000 W
PUISSANCE DE MIXAGE : 500 W
2 TEMPÉRATURE DE CUISSON : 80 et 100 °C
3 VITESSES DE MIXAGE : De 9 000 à 20 000 tr/mn
5 PROGRAMMES AUTOMATIQUES : soupe moulinée – soupe veloutée - sauce - smoothie – glace pilée
AUTRE : Panneau de commandes tactile - Affichage du temps restant - Signal sonore de fin de cuisson - Arrêt automatique - Minuterie 60 minutes - Capteur de contrôle de l'ébullition - Maintien au chaud automatique de 20 minutes - Bol capacité préparation froide 1,75 l, chaude 1,4 l - 2 doubles lames en acier inoxydable inclinées à 45°
DIMENSIONS : H 43,3 - L 23,8 - P 18,9 cm
POIDS : 5,4 kg
GARANTIE : 2 ans

Réf. ALMASCOTT - 199 €
(dont 0,16€Eco-participation)

FOURNI AVEC LE LIVRE DE RECETTE

De la nature à l'assiette
avec George blanc

CUISINE RAPIDE SAINE ET SAVOUREUSE AVEC SCOTT

GLACE AUX FRAISES MINUTE :
- 800 gr de fraises congelées (ou fraîches !)
- 20 cl de crème fraîche
- 80g de sucre

1. Introduire les fraises congelées dans le bol du blender avec le sucre et le lait, et mixer 2 minutes.

2. Ajouter la crème en filet en mélangeant bien. Quand l'ensemble est homogène...

...déguster !

1

2

3

PERSONAL BLENDER PB150

ROBOT-MIXEUR ULTRA RAPID

Personal Blender - le robot-mixeur ultra rapide PB150 sans bisphénol AVEC 2 POTS
Pour tout mixer tout simplement et en quelques secondes !

- **Mille et un plaisirs en qualité crudité**
- **Pour tout préparer en quelques secondes**
- **Parfait pour les déjeuners au bureau**

Grâce à sa manipulation simple et sans concurrence, le robot mixeur Personal Blender™ et très rapidement devenu le préféré des clients. Nombreux sont ceux qui ne l'utilisent pas uniquement à la maison, mais l'emportent aussi au bureau. Il a besoin de peu de place, est extrêmement facile à nettoyer et d'une polyvalence imbattable.

En quelques secondes !
Il est absolument simple et rapide : Remplir, mixer quelques secondes, déguster. Les recettes livrées avec l'appareil sont prêtes en une à deux minutes.

Génial :
Pas besoin d'aller chercher un verre, vous pouvez boire directement dans le bol. Dans ce même pot de mixage, vous emportez votre casse-croûte au travail ou le conservez au réfrigérateur.

Un nettoyage simple comme bonjour !
Seules deux pièces doivent être nettoyées. Le pot de mixage et le broyeur. Se nettoie tout simplement à l'eau courante.

CARACTÉRISTIQUES	
VITESSE DE ROTATION MAXIMALE :	10 000 tr/mn
DIMENSIONS :	ø 12,4 x H 31,2 cm
PUISSANCE :	5230 V - 50 Hz - 200 W
POIDS :	1,2 kg
GARANTIE :	2 ans moteur, 1 an pièces

Réf. BLEN150 - 89 €
(dont 0,16 € Eco-participation)

EXISTE AUSSI
les blenders 250 et 350
+ d'infos www.moulins-alma.fr

↘ CONTENU DU CARTON *

- 1 couteau mélangeur
- 2 gobelets sans Bisphénol A (150 et 300ml)
- 1 manuel d'utilisation avec de nombreuses recettes délicieuses.

* Toutes les pièces sont disponibles à l'unité

{ ACCESSOIRES EN OPTION }

1 CONTENANT 150 ML
Réf. ALMA580029 - **9,80 €**

2 CONTENANT 300 ML
Réf. ALMA580022 - **12,90 €**

3 COUTEAU BROYEUR
Réf. ALMA580024 - **19,80 €**

MACHINE À LAIT VÉGÉTAL SOYABELLA

Faire son lait végétal...trop facile ! L'appareil à lait végétal Soyabella permet de fabriquer du lait végétal «maison» en moins de 15 minutes.

Avec l'appareil à lait végétal Soyabella, vous produirez tous les laits végétaux et si facilement...
- les laits d'oléagineux : lait d'amande, lait de noisette, lait de noix, lait de noix de coco, lait de noix de cajou, lait de sésame
- les laits de céréales : lait de soja, lait de riz, lait d'orge, lait d'avoine...

CARACTÉRISTIQUES
PUISSANCE : 200 W.
CONTENANCE CUVE : 0.8 l et 1.3 l
DIMENSIONS : 15 x 18 x 28 cm
POIDS : 2 kg
GARANTIE : 2 ans

Réf.SOYABELLA - 150 €
(dont 0,16€Eco-participation)

VITAMIX SUPER 5200TNC

Le mixer légendaire pour une cuisine saine et gourmande. Recommandé par les plus grands chefs étoilés, c'est la quintessence de la cuisine saine.
Réalisez en quelques secondes des smoothies de fruits, de légumes, milk-shakes, glaces, soupes, compotes, farines, pâtes, purées d'oléagineux ou sauces d'une exceptionnelle qualité et diététiques... Incontournable pour votre alimentation vivante.
Livré avec un livre de recettes, un DVD,

Réf. VITAMIXSUPER - 729 €
(dont 0,16 € Eco-participation)

CARACTÉRISTIQUES
VITESSES DE ROTATION : V1 : variable • V2 : turbo
DIMENSIONS : L : 18,5 cm, P : 21 cm, H : 51 cm
PUISSANCE : 1200 W.
POIDS : 5 kg
COULEUR : inox brossé
Bol de mixage incassable de 2L
GARANTIE : 7 ans

ACCESSOIRES EN OPTION

BOL 0,9L SUPPLÉMENTAIRE
Avec couteaux pour ingrédients liquide (Idéal pour 1 ou 2 personnes)
Réf. RECIPIENTRITAN - 145 €

AUTOUR DES CÉRÉALES*

Les moulins **30**
Floconneuses **34**
Tamis **35**

GRÂCE À NOS MOULINS, FAITES VOTRE FARINE À LA MAISON COMME D'ANTAN. VÉRITABLE ALIMENTATION VIVANTE. UNE FARINE FRAÎCHEMENT MOULUE AVEC TOUTES SORTES DE CÉRÉALES (ÉPEAUTRE, BLÉ, SARRASIN, SEIGLE MAIS AUSSI RIZ, CHÂTAIGNES, POIS CHICHE ... LES SANS GLUTEN).

* SANS GLUTEN

FAMILY A100

Moulin à farine FAMILY A100 meules de pierre ø 10 cm, nouveau moulin avec facilité de réglage, grande capacité de l'entonnoir (1.700 kg) l'idéal pour les grandes familles, hôtels, restaurant, gîtes !
Notre moulin FAMILY permet de moudre tous les grains (blé, seigle, maïs, millet, sarrasin, orge, épeautre, grains sans gluten,....) pour faire soi-même, sa farine fraîchement moulue sur meules de pierre.

Un moulin à céréales qui vous offre une mouture de qualité pour vos céréales.

Family est un moulin de conception artisanale, facile à démonter et nettoyer, choix de la finesse de la mouture.
70 ans d'expérience.

CARACTÉRISTIQUES
Ø MEULE DE PIERRE : 10 cm
RENDEMENT FIN : 170 gr/mn
CONTENANCE ENTONOIR : 1,700 kg
DIMENSIONS : H 36 cm x P 25 cm x L 25 cm
PUISSANCE MOTEUR : 360 W

Réf. FAMA100 - 518 €
(dont 0,16 € Eco-participation)

Nos moulins éléctriques sont garantis 10 ans.

* Accessoires vendu séparéments

BALMA

Ce moulin permet de moudre tous les grains (blé, seigle, maïs, millet, sarrasin, orge, épeautre, grains sans gluten,....) pour faire soi-même, sa farine fraîchement moulue sur meules de pierre.

Moulin à céréales compact pour un usage familial. Idéal pour un petit foyer Le moulin en bois de Aulne est un moulin à grains compact et robuste avec une meule de pierre et un moteur de qualité professionnelle.

Moulin à farine Balma meules de pierre ø 9 cm, nouveau moulin avec facilité de réglage.

Un moulin à céréales qui vous offre une mouture de qualité pour vos céréales.

Moulin de conception artisanale, facile à démonter et nettoyer, choix de la finesse de la mouture.
70 ans d'expérience.

Entretien facile : à chaque changement de grain moulu, moudre une poignée de riz pour nettoyer les pierres.

CARACTÉRISTIQUES
Ø MEULE DE PIERRE : 9 cm
RENDEMENT FIN : 120 gr/mn
CONTENANCE ENTONOIR : 0,600 kg
DIMENSIONS : H 29 cm x P 16 cm
PUISSANCE MOTEUR : 360 W

Réf. PBALMA - 375 €
(dont 0,16 € Eco-participation)

* Accessoires vendu séparéments

MOULIN À GRAINS MANUEL
MIA MOLA

Moulin garantie 10 ans
Faites-vous-mêmes votre farine pour galettes,pains, pizzas, vos patisseries

Moulin à grains MIA MOLA **sans éléctricité** est un magnifique moulin à meules de pierre de ø 8,5 cm qui permet de moudre vos céréales BIO en farine au fur et à mesure de vos besoins. Toutes les céréales sauf le maïs, les graines contenant de l'huile (graines de lin, graines de sésame... seulement en mélange avec des céréales.
MIA MOLA se fixe solidement sur la table à l'aide de 2 étriers fournis.
MIA MOLA deviendra votre compagnon idéal pour réaliser la crème Budwig du Dr Kousmine revisitée par France Guillain.

CARACTÉRISTIQUES
Ø MEULE DE PIERRE : 8,5 cm
RENDEMENT FIN : 50 gr/mn
CONTENANCE ENTONOIR : 0,300 kg
DIMENSIONS : H 32 cm x P 18 cm x L 24 cm

Ref. PMIAMOLA - 188 €

MOULIN À GRAINES DE LIN SPÉCIAL OLÉAGINEUX

Ce moulin est idéal pour les graines oléagineuses : lin, sesame, chia, pavot, tournesol
Véritable succès ! Une réponse attendue pour réaliser la créme Budwig ou le Miam Ô Fruits de France Guillain !
Le moulin à oléagineux - sans électricité - manuel est en acier fin, livré avec système fixation sur la table

CARACTÉRISTIQUES
RENDEMENT GROSSIER : 60 gr/mn
RENDEMENT FIN : 40 gr/mn
CONTENANCE ENTONOIR : 0,50 kg
DIMENSIONS : H 27 cm x P 7 cm x L 20 cm

Ref. moulrouge - 58 €

FLOCONNEUSE ESCHENFELDER

Pour faire des flocons de céréales chez vous. Les floconneuses aplatissent directement l'avoine ou le petit-épeautre. Pour les autres grains, prévoir un trempage.

Des flocons fraîchement préparés avec notre floconneuse Eschenfelder permettent de garder un maximum de vitamines et d'enzymes et d'éviter l'oxydation après 15 jours.

Pendant l'opération la peau de la graine s'étale au lieu d'être écrasée quand on fait de la farine. Les parties les plus grossières massent les intestins pour créer une meilleure digestion.

CARACTÉRISTIQUES
DIMENSIONS : H 25 cm - L 12 cm - l 12 cm
POIDS : 2,250 kg
GARANTIE : 18 mois

Réf. PESCHEN - 194 €
Modèle à poser sur table avec systhème de fixation inox

TAMIS EN TOILE INOX ALIMENTAIRE Ø 20 CM

Réalisés à la manière d'autrefois par un artisan tamisier.

• N° 25 pour farine de type 110 (farine complète)
Réf. PTA2520 - 35 €

• N° 40 pour farine de type 80 (farine semi-complète)
Réf. PTA4020 - 35 €

• N° 60 pour farine de type 65 (farine bise)
Réf. PTA6020 - 35 €

• N° 80 pour farine de type 55 (farine blanche)
Réf. PTA8020 - 35 €

• Réalisation de tamis sur mesure, jusqu'à 60 cm de diamètre : nous contacter.

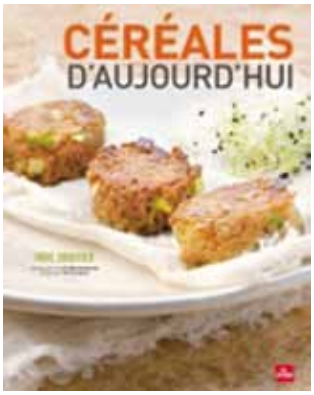
FABRIQUER DES FLOCONS D'AVOINE

Avis aux amoureux du petit déjeuner et autre curieux de cuisine : La floconneuse domestique permet de fabriquer soi-même ses flocons. L'expérience est amusante et instructive : on y accomplit chacune des étapes nécessaires à la préparation des flocons tels qu'on les achète sans trop y penser en magasin.

Grâce à sa teneur particulière en matières grasses, l'avoine décortiquée se transforme en flocons en un simple tour de manivelle : les grains passent entre les rouleaux métaliques cannelés et ressortent aplatis et finement striés.

1. Fixer la floconneuse sur le plan de travail.
2. Verser du gruau d'avoine dans l'entonnoir.
3. Placer un récipient sous la sortie de la floconneuse
4. Tourner la manivelle jusqu'à ce que tous les grains soient aplatis

Bon à savoir : à la différence des flocons précuits du commerce, les flocons d'avoine maison sont crus. ils auront donc besoin d'une cuisson ultérieur comme dans les recettes de galette salées ou de biscuits proposées dans ce livre. Par ailleurs, il faut éviter de les conserver, car ils risqueraient de rancir. mieux vaut préparer juste la quantité dont vous avez besoin.



RECETTE EXTRAITE DU LIVRE :

CÉRÉALES D'AUJOURD'HUI

Une cinquantaine de recettes originales et gourmandes.

Réf. CER - 21,65€

MOULINS DE TABLE

FABRICATION ARTISANALE FRANÇAISE DEPUIS 1900 DE MOULINS DE TABLE (À POIVRE, SEL, ÉPICES) AVEC MÉCANISME CÉRAMIQUE OU À CAFÉ À MÉCANISME ACIER TAILLÉ DENT PAR DENT. LE SYSTÈME EXCLUSIF QUI PERMET D'UTILISER UN SEUL ET MÊME MOULIN POUR TOUS LES CONDIMENTS AVEC GRANDE SIMPLICITÉ EST REMARQUABLE !
FIN, MOYEN, CONCASSÉ, ON CHOSIT LA TAILLE DE LA MOUTURE EN VISSANT OU DÉVISSANT LA MOLETTE SITUÉE SOUS LE SOCLE, CE QUI AGIT SUR LE MÉCANISME EN CÉRAMIQUE. L'IDÉAL POUR MOUDRE SES ÉPICES, CONFECTIONNER SON GOMASIO, MOUDRE SES GRAINES DE LIN, PRÉPARER SON MÉLANGE À PAIN D'ÉPICES...

MOULINS DE TABLE

MOULIN RIO

Fabriqué dansle Juras, ce moulin universel muni d'un mécanisme céramique pour moudre poivre, sel marin, épices avec système de recharge exclusif

Le moulin RIO est muni d'un mécanisme céramique (plus dure que le métal) qui permet de moudre du sel marin (sans problème d'oxydation), des épices et des mélanges à moudre soi-même. Ainsi, vous préservez les arômes et trouverez les saveurs authentiques des épices.

Le système de recharge exclusif vous permet d'utiliser un seul et même moulin pour tous les condiments avec une simplicité remarquable !

Fin , moyen, concassé, on choisit la taille de la mouture en vissant ou dévissant la molette située sous le socle, ce qui agit sur le mécanisme en céramique.

Très facile à remplir, grâce à sa réserve en verre. On peut avoir plusieurs réserves avec couvercle en bois naturel, ...pour moudre fraîchement ses épices.

Pratique pour confectionner son Gomasio (sésame + sel), ou encore moudre son mélange à pain d'épices (cannelle, copeaux de gingembre, cardamone, clou de girofle, anis étoilé).

CARACTÉRISTIQUES
DIMENSIONS : H 15 cm
CONTENANCE : 35-45 g
VARIANTE : Hêtre naturel - Hêtre olivier

Hêtre naturel > **Réf. 3504** - **29 €**
Hêtre olivier > **Réf. 3503** - **34 €**

BOUCHON DE RÉSERVE

Réf. 3505 - **5 €**

JUPITER

SPÉCIAL NOIX DE MUSCADE

Extrême facilité d'utilisation : on met la noix entière dans le moulin.
Hauteur 16 cm

Naturel > **Réf. 20003** - **25 €**
Acajou > **Réf. 20303** - **25 €**
Olivier > **Réf. 20503** - **35 €**

GAMME TRANSPARENCE **MOULIN DE TABLE**

Offrez un bijou à votre table, Découvrez la gamme des moulins de table «transparence». Moulin à sel marin, moulin à poivre, moulin à herbes fabriqués par Marlux depuis 1875... Encore une très belle fabrication française.

MARLUX
GAMME TRANSPARENCE

Originaire d'indonésie, la noix de muscade s'utilise pour relever tous les plats et desserts à base de lait, de fromage...
Véritable outil de cuisine, ces moulins ont été spécialement conçus pour moudre efficacement et sans effort les noix de muscade.

Réf. ALMA316A - 16 €

MOULIN À SEL À POIVRE INOX MÉCANISME CÉRAMIQUE

Ce moulin joue la transparence pour vous offrir le meilleur. Qu'il soit à poivre ou à sel, son mécanisme s'avère très fiable et très efficace.

Caractéristiques Moulin inox Belle transparence :
Socle et tête en inox brossé - corps en polycarbonate - mécanisme céramique. Système de réglage de la mouture.

Muni d'un mécanisme céramique pour moudre indifféremment le sel marin, le sel d'Himalaya, les poivres, les herbes de Provence, anis vert, cumin...

Magnifique à s'offrir ou à offrir ! S'intégre idéalement dans les intérieurs modernes !

Existe en hauteur : 14, 18 et 23 cm

14 cm : Réf. ALMA62814 - 19,00 €
18 cm : Réf. ALMA62818 - 22,00 €
23 cm : Réf. ALMA62823 - 26,00 €

LE PETIT PLUS
En cas d'une commande de 2 moulins : nous remplirons les moulins de sel d'Himalaya et de poivre noir Bio « Masalchi »

USTENSILES UTILES

Boîtes bouleau **42**
Ustensiles en bambou **44**
Les malins **45**

L'écorce de bouleau est une matière unique. D'une part, elle empêche l'arbre de sécher, d'autre-part la haute teneur en huiles volatiles de l'écorce empêche la moisissure.
Faites d'écorce de bouleau, ces boîtes permettent de préserver l'odeur et les qualités de vos produits. Avec le temps, l'écorce de bouleau devient plus sombre comme toutes les matières naturelles, mais elle reste élastique et solide durant des dizaines d'années. Cette matière résiste à l'eau, vous pouvez l'essuyer avec une serviette humide et si elle est très sale, il est possible de la laver à l'eau chaude avec un peu de lessive. Avec ces jolies boîtes vous conserverez tous vos aliments de manière naturelle : café, thé, pain, muesli, fruits secs, sel, herbes et bien d'autres aliments encore !

SÉRIE MÉDIUM

LOT DE 3 BOÎTES

Réf. T096 - 71 €
Ce set comprend les boîtes T096/3, T096/4 et T096/5

Ces boîtes peuvent être vendues séparement :

Grande taille (H18 x Ø 13 cm)
Réf. T096/3 - 38 €

Taille moyenne (H 12 cm x Ø 11 cm)
Réf. T096/4 - 30 €

Petite taille (H 7 cm x Ø 8 cm)
Réf. T096/5 - 15 €

SÉRIE LARGE

BOÎTE À THÉ, TISANE, SEL

H 6,5 cm x Ø 10,5 cm
Réf. T140-3- 20 €

H 11 cm x Ø 12 cm
Réf. T140-2- 30 €

H 18 cm x Ø 14,5 cm
Réf. T140-1 - 38 €

H 11 cm x Ø 10 cm
Réf. T122 - 35 €

BOÎTE À CÉRÉALES

H 22 cm x Ø 17 cm
Réf. T013 - 47 €

BOÎTE À PAIN

Grande taille
(L 39 x H 18 cm)
Réf. K100/1 - 88 €

Taille moyenne
(L 32 x H 14 cm)
Réf. K011 - 76 €

Petite taille
(L 29 x H 11 cm)
Réf K012 - 65 €

USTENSILES UTILES LES BAMBOU

Alimentaires, légers et résistants, ces remarquables plats en bambou entièrement fabriqués à la main perpétuent traditions et savoir-faire millénaires grâce à un partenariat équitable entre les artisans vietnamiens et Bibol.... Nos amis !

TIA
PAIRE DE COUVERTS MEDIUM

Paire de couverts à salade, 25 cm en Bambou pour les saladiers Bambou Bibol ! C'est chic, beau et naturel !

Coloris :

ALMATIAM1805.S3 - 19 €

TIEN
BOL

Ø 10 cm

Coloris :

Réf. ALMABAT0390.S6 - 11 €

Ø 14 cm

Réf. ALMATIE3125.S6 - 14 €

OLIVE

CORAIL

CERISE

SOLEIL

FRAMBOISE

PRUNE

COQUILLE D'ŒUF

NATURE

AZUR

TCHON
SALADIER BAMBOU

Ø 20 cm

Coloris :

Réf. ALMATC3125.SS3 - 33 €

Ø 24 cm

Coloris :

Réf. ALMATC.KM3 - 39 €

Ø 28 cm

Coloris :

Réf. ALMATC1805.SL3 - 48 €

COUP DE CŒUR

Notre coup de coeur pour BIBOL. C'est beau, naturel, juste et durable.
Véritablement alimentaire, les bols en bambou naturels laqués, ou marquétés de coquilles d'oeufs, sont réalisés sans solvant, ni composants organiques volatils.
Pour préserver leur beauté et leur éclat : éviter lave-vaiselle, et micro-onde, séchez soigneusement après lavage.

LES MALINS **USTENSILES UTILES**

MOULIN À AIL INOX
Réf. MOULAIL01 - **38 €**

PRESSE AGRUME INOX
Presse agrumes manuel
Inox ø 10 cm
Réf.ALMA62952 - **12 €**

5 CUILLÈRES MESURE
Réf. 67001 - **8,50 €**

ESSOREUSE INOX
Réf. 61405 - **59 €**

CUILLÈRE MAGIQUE
Idéale pour toutes les sauces. Géniale !
Réf.CUIMAG - **6,50€**

ZESTEUR
Parfait pour kiwi, pomme, poire. Idéal pour les zestes de citron, orange, pamplemousse
Réf. ALMAET01 - **8,10€**

SET DE 4 CASSOLETTES INOX À DOSER
Réf. 67007 - **12 €**

THÉIÈRE EN FONTE 1,5L
Tous feux dont induction
Réf. ALMABAUTH - **59 €**

GUILLOTINE À SAUCISSON
Un cadeau par excellence
Réf. ALMAGS01 - **49,50 €**

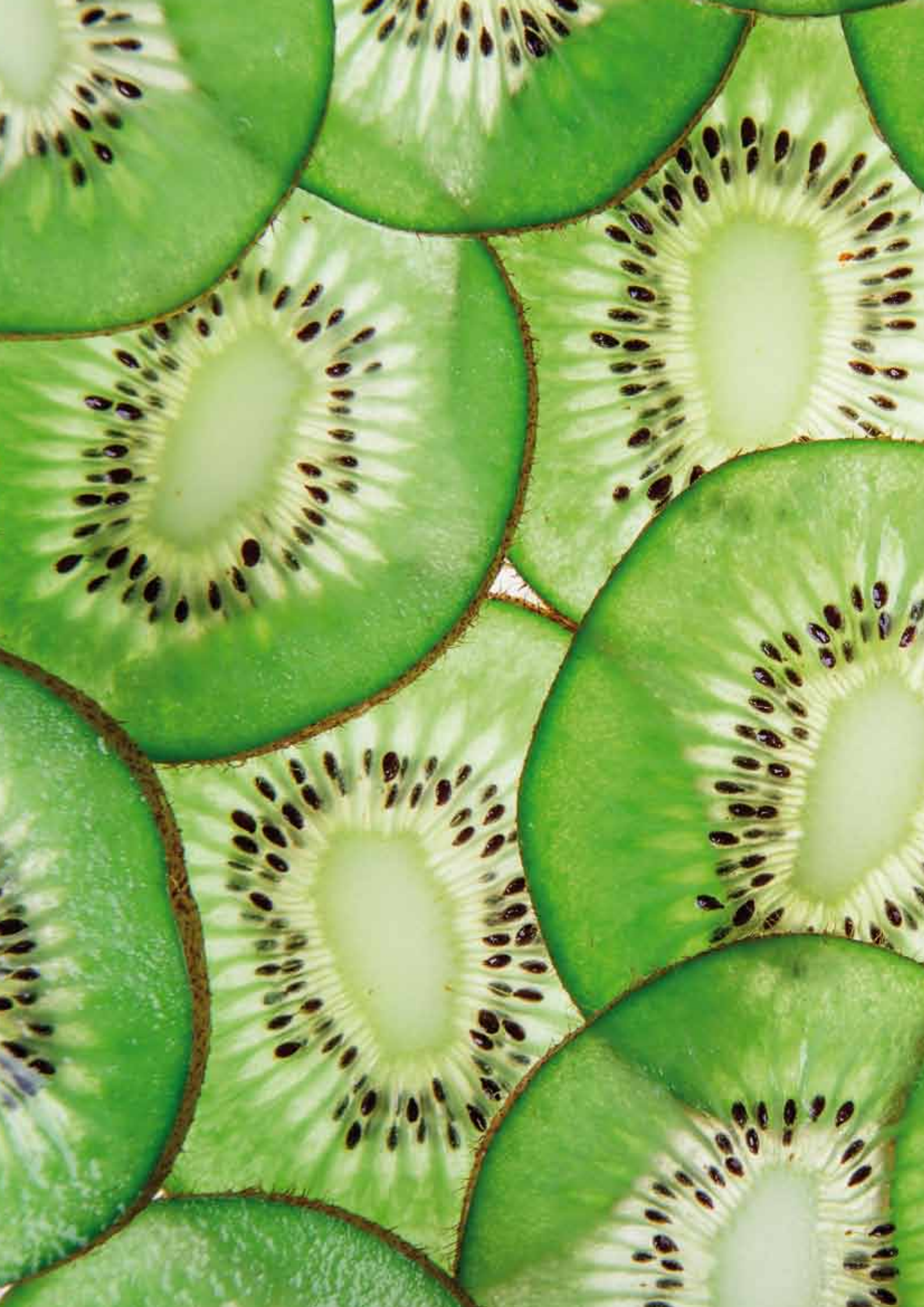
NOUVEAUTÉ

COCOTTE INVICTA EN FONTE
Tous feux dont induction
Ovale Ø 31 cm | 5,6 L
Réf. ALMAINVNR031 - **105 €**
Ronde Ø 26 cm | 5,2 L
Réf. ALMAINVNR026 - **105 €**

NOUVEAUTÉ

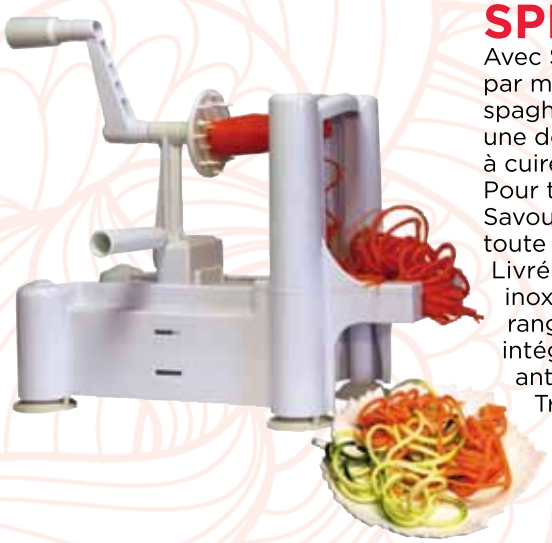
MORTIER EN GRANIT Ø 18 CM AVEC PILON
Réf. ALMA60516 - **28,50 €**

DIVISE POMME
En un seul geste, il divise la pomme en 8 morceaux et retire le coeur ! Incontournable avec l'extracteur de jus !
Réf.MATDIVIS - **9,55 €**



LES INDISPENSABLES

Coupe légumes **48**
Déshydrateurs **49**
Moulin à café **50**



SPIRALEUR

Avec Spiraleur, vous faites comme par magie des spirales minces, des spaghettis ou des rondelles pour une délicieuse salade composée ou à cuire au four ou à la poêle.
Pour tous les légumes !
Savourez fruits et légumes d'une toute autre façon !
Livré avec 3 lames en acier inoxydable interchangeables rangées dans des compartiments intégrés. 4 pieds ventouses antidérapants.
Très utile pour réaliser les recettes du livres «délices déshydratés» de Linda Louis.

Réf. CLS01 - 37 €

MANDOLINE
SUPER-PRO 5 LAMES

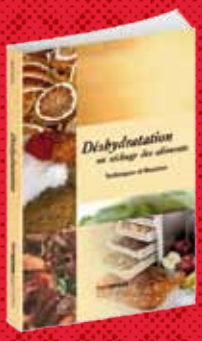
La véritable, l'Authentique mandoline SUPER-PRO permet de couper légumes et fruits en tranches, en bâtonnets ou en tranches gaufrées.

The best

L'angle mandoline/plan de travail procure une position de travail naturelle. Qualité professionnelle
Acier inoxydable, 5 blocs effileurs, poussoir de sécurité.
Livré avec 5 lames interchangeables 1, 2, 4, 7 et 10 mm.
1 seul levier de réglage d'épaisseur pour toutes les coupes.
2 poignées de maintien double fonction : prise en main et appui anti-dérapant = SECURITE MAXIMUM,

CARACTÉRISTIQUES
DIMENSIONS : H 135 cm - L 410 cm - l 45 cm
POIDS : 1,5 kg

Ref. ALMA25000 - 155 €

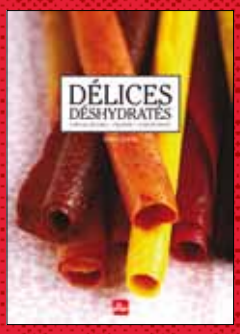


DÉSHYDRATATION OU SÉCHAGE DES ALIMENTS

La déshydratation : économique, naturelle, saine. SPÉCIAL DÉBUTANT

La déshydratation préserve les propriétés naturelles des aliments et concentre les saveurs. Découvrez à travers cet ouvrage ce procédé naturel et économique qui ne demande que peu de savoir-faire. 296 pages.

Réf. ALMALICTODES- **23,90 €**



DELICES DESHYDRATES

Chips de légumes, crackers, cuirs de fruits.

Savez-vous transformer des aubergines en chips ? une purée de fruits en un «cuir» savoureux ? un chou-fleur en pop-corn ? Savez-vous faire des meringues sans cuisson ? des crackers ou des barres de céréales crues ? Tout le secret est dans la déshydratation ! Avec un déshydrateur ou au four à basse température, les aliments, séchés et non cuits, conservent leurs propriétés nutritionnelles tout en révélant un potentiel culinaire étonnant !

Réf. ALMADD- **9,95 €**

SANS BPA

DÉSHYDRATEUR SEDONA COMBO RAWFOOD

Notre déshydrateur Sedona Combo permet une déshydratation beaucoup plus rapide grâce aux innovants programmes Fast et Raw.

Des ronds d'ananas aux chips de courgettes, une inffinité de recettes séchées en qualité crudité ! SEDONA COMBO c'est la référence pour le séchage... silencieux, compact! Il est le déshydrateur idéal pour réaliser une cuisine moderne en qualité crudité. Il trouve facilement sa place sur votre plan de travail et se range aisément dans les placards de votre cuisine.

Réf. SEDONACOMBO - **479 €**
(éco-participation incluse)

CARACTÉRISTIQUES

CONTENU DE LA LIVRAISON : déshydrateur alimentaire Sedona Combo qualité crudité et ses 9 plateaux de séchage avec grilles en plastique de 1.047 cm^2 : surface totale de séchage 9,423 cm^2. 1 plaque de séparation.

DIMENSIONS : H 37 cm - L 43 cm - P 51 cm

POIDS : 13 kg

PUISSANCE : 230 V, 550 Watt

GARANTIE : 2 ans

LOT DE 3 FEUILLES TEFLEX 37,5 X 29,8 CM

Sans Bisphénol

Réf. SD711- **15,00 €**

LES INDISPENSABLES MOULINS À CAFÉ

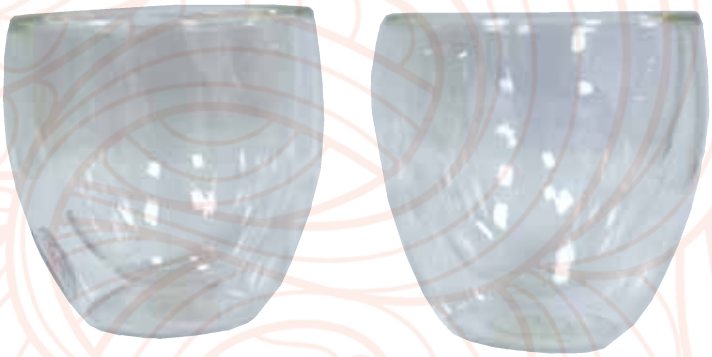
BODUM BISTRO
MOULIN À CAFÉ

Moulin à café rouge Bodum Bistro muni de lame en acier inoxydable . Ce magnifique petit moulin à café électrique rouge trouvera sa place dans votre cuisine.

Réf. 111160 - 42 €

CARACTÉRISTIQUES

DIMENSIONS : H 9 cm - L 16,5 cm - P 9,5cm



BODUM PAVINA
VERRES THERMO DOUBLE PAROI

Set 2 tasses 8 cl. Très belle transparence, du plus bel effet...pour savourer son expresso ! Ces verres gardent les boissons chaudes ou froides plus longtemps à température.

Réf. - 19 €

LE PETIT PLUS

CAFÉ MOKA SIDAMO BIO

Arabica - Grand cru Ethiopien - torrefaction artisanale.
Un merveilleur café aux tous petits grains. Doux, suave, aux arômes fleuris, léger, très peu caféiné et parfait pour le soir.

Sachet 1 kilo - Réf. ALMACAFE - **19 €**
Paquet de 250g - Réf.CAFE4 - **4,80 €**

MOULINS À CAFÉ **LES INDISPENSABLES**

CAFETIÈRE EXPRESS HYPERLUXE

Magnifique cafetière Italienne 6 Tasses, en acier inox 18/10, pour tout type de chaleurs (Tous feux dont induction)

Réf. 62206 - 65 €

MOULIN À CAFÉ DESIGN CLASSIC

CARACTÉRISTIQUES

DIMENSIONS : H 11,5 cm - L 14,6 cm - P 14 cm

Naturel - Réf. 50101 - 75 €

Acajou - Réf. 50301 - 75 €

Comme autrefois !

MOULIN À CAFÉ DESIGN ROND

CARACTÉRISTIQUES

DIMENSIONS : H 19 cm -Ø 8,5 cm

Hêtre naturel - Réf. 50102 - 75 €

Acajou - Réf. 50302 - 75 €

Les Moulins d'Alma

L'authenticité, le naturel, le goût.

LES MOULINS D'ALMA

COTÉ PARTICULIER

1 rue du Pré Beau - F - 71640 GIVRY
Tél. 03 85 94 14 70 - Fax 03 85 94 87 34
info@moulins-alma.fr
Site : www.moulins-alma.fr

Siret 448 612 994 00013 - TVA Intra FR 78 448 612 994 - APE 518M